C/2024/4419

10.7.2024

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 26, lid 2, van Verordening (EU) 2019/787 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de definitie, omschrijving, presentatie en etikettering van gedistilleerde dranken, het gebruik van de namen van gedistilleerde dranken in de presentatie en etikettering van andere levensmiddelen en de bescherming van geografische aanduidingen van gedistilleerde dranken, het gebruik van ethylalcohol en distillaten uit landbouwproducten in alcoholhoudende dranken, en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 110/2008

(C/2024/4419)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN DE WIJZIGING OP UNIENIVEAU

“Hierbas Ibicencas”

EU-nr.: PGI-ES-01973-AM01

Datum van de aanvraag: 21.11.2023

1. **Aanvrager en rechtmatig belang**

Groep producenten van “Hierbas Ibicencas” (Agrupación de elaboradores de Hierbas Ibicencas)

2. **Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:**

☐ Naam van het product

☐ Categorie of wettelijke benaming van de gedistilleerde drank

☐ Verband

☒ Beperkingen op het in de handel brengen

3. **Beschrijving van en redenen voor de wijziging**

3.1. *Toelichting dat de wijziging(en) onder de definitie van wijziging op het niveau van de Unie als bedoeld in artikel 31 van Verordening (EU) 2019/787 valt (vallen)*

In de aanvraag wordt het in de handel brengen van de geografische aanduiding “Hierbas Ibicencas” beperkt. Er wordt geëist dat als het product in bulk wordt vervoerd, dit vergezeld moet worden van een document dat vooraf door de controleautoriteit is gevalideerd en dat op het etiket een alfanumerieke controlecode wordt vermeld.

3.2. *Beschrijving van en redenen voor de goedgekeurde wijziging(en)*

Beperkingen op het in de handel brengen

Beschrijving

Vereiste dat als het product “Hierbas Ibicencas” in bulk wordt vervoerd, dit vergezeld moet worden van een document dat vooraf door de controleautoriteit is gevalideerd.

Vermelding van een alfanumerieke controlecode op het etiket van het beschermde product.

De wijziging heeft betrekking op punt 9.a (toevoeging van een nieuwe paragraaf f) en punt 10 van het productdossier en op punt 9 van het enige document.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Motivering

"Hierbas Ibicencas" mag worden gebotteld op andere plaatsen dan de productielocatie.

De laatste jaren wordt "Hierbas Ibicencas" in grote hoeveelheden buiten het eiland Ibiza vervoerd. Om de oorsprong van het beschermde product te garanderen, het vertrouwen van de consument in de kwaliteit van het product te behouden en oneerlijke concurrentie tussen de marktdeelnemers te voorkomen, wordt het noodzakelijk geacht dat de controleautoriteit de traceerbaarheid van de verschillende geproduceerde zendingen beter controleert door te eisen dat ze voorafgaand aan het vervoer vergezeld gaan van een door die autoriteit gevalideerd document en door aan elke fles een alfanumerieke code toe te kennen. Uit ervaring met andere BGA's die genummerde eenheden gebruiken, is gebleken dat een unieke code voor elke fles effectievere controles mogelijk maakt.

ENIG DOCUMENT

1. **Naam/namen van de geografische aanduiding**

"Hierbas Ibicencas"

2. **Lidstaat waartoe het geografische gebied behoort**

Spanje

3. **Type geografische aanduiding**

Geografische aanduiding

4. **Categorie/categorieën van de gedistilleerde drank**

25 Met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank

5. **Beschrijving van de kenmerken van de gedistilleerde drank:**

Met anijs gearomatiseerde gedistilleerde drank met een alcoholgehalte tussen 24 % en 38 % per volume, gearomatiseerd met planten en gezoet met sacharose.

Chemische kenmerken

— Effectief alcoholgehalte: Minimaal: 24 % vol. Maximaal: 38 % vol.

— Suikergehalte: ≤ 250 g/l.

— Maximaal methanolgehalte: 20 g/hl alcohol van 100 % vol.

— Dichtheid bij 20 °C: < 1,18 g/ml.

Organoleptische kenmerken

Helder uiterlijk. Bleekgeel tot ambergeel. Intens en complex anijsaroma, bepaald door de aromatische planten die in het productieproces worden gebruikt. Zoete smaak. Rijke, dichte en kleverige textuur. Intense nasmaak van aromatische planten.

6. **Afbakening van het geografische gebied**

Het productiegebied van de geografische aanduiding "Hierbas Ibicencas" is beperkt tot de eilanden Ibiza en Formentera, in de autonome regio Balearen, in Spanje.

7. **Wijze van productie van de gedistilleerde drank**

Grondstoffen

1. Ethylalcohol uit landbouwproducten met de kenmerken die zijn vastgesteld in artikel 5 van Verordening (EU) 2019/787.
2. Gedestilleerd, gedeïoniseerd en/of gedemineraliseerd drinkwater.
3. Sacharose.

4. Steranijs of anijszaad *(Illicium verum)* en/of groene anijs of anijszaad *(Pimpinella anisum)*.

5. Aromatische planten die in het productiegebied worden geproduceerd: venkel *(Foeniculum vulgare)*, tijm *(Thymus capitatus)*, rozemarijn *(Rosmarinus officinalis)*, citroenverbena (*Lippia triphylla*), lavendel *(Lavandula dentata)*, wijnruit *(Ruta chalepensis)*, eucalyptus *(Eucalyptus camalduensis)*, kamille *(Matricaria chamomilla)*, jeneverbessen *(Juniperus oxycedrus)*, oregano *(Origanum vulgare)*, pepermunt *(Mentha piperita)*, groene munt *(Mentha spicata)*, citroenblad en -schil *(Citrus limonum)*, sinaasappelblad en -schil *(Citrus sinensis)* en salie *(Salvia officinalis)*. Het aantal en de combinatie van planten moet worden bepaald door de producent.

Productiemethode

"Hierbas Ibicencas" wordt verkregen door extractie van de aroma's van de aromatische planten die in het vorige hoofdstuk zijn opgesomd middels maceratie, distillatie en infusie volgens de volgende procedures:

— maceratie: in een 70° alcoholische oplossing van ethylalcohol uit landbouwproducten in water gedurende 15 dagen;

— distillatie: op laag vuur in koperen distilleerkolven;

— infusie: in kokend water en laten afkoelen.

De producent bepaalt zelf welke methode hij op welke planten toepast. Sacharose, ethylalcohol uit landbouwproducten en water worden toegevoegd aan het resulterende product om de in dit onderdeel 3 beschreven kenmerken te verkrijgen.

Het product dat met een van deze processen verkregen wordt, kan worden gefilterd.

8. **Specifieke verpakkingsvoorschriften**

—

9. **Bijzondere etiketteringsvoorschriften**

Verplichte informatie

Op het etiket van het product met geografische aanduiding moet het volgende zijn vermeld:

☐ de benaming "Hierbas Ibicencas" in letters van ten minste 2 mm.

☐ een alfanumeriek controlenummer.

10. **Beschrijving van het verband tussen de gedistilleerde drank en de geografische oorsprong ervan**

De geografische aanduiding "Hierbas Ibicencas" is gebaseerd op de geschiedenis, de reputatie en de gecertificeerde kwaliteit van de drank.

De inwoners van de Pityusen (de naam die gegeven wordt aan de eilanden Ibiza en Formentera) maakten van oudsher gedistilleerde dranken met behulp van lokale aromatische planten. In die periode hielden de meeste inwoners van Formentera zich bezig met visserij, landbouw en veeteelt. In de jaren 1850 had een inwoner van Formentera, Joan Marí Mayans genaamd, grotere ideeën en voer hij in zijn kleine boot naar Barcelona met als doel het eiland te voorzien van producten en goederen die het miste. Zo ontdekte hij distilleerketels en hoe distillatie kon worden gebruikt om gedistilleerde dranken op het eiland te maken.

Zijn ondernemersgeest bracht hem ertoe een kleine distilleerderij op te zetten in Formentera, die hij in 1880 naar Ibiza verplaatste. De verkoop nam zo'n hoge vlucht dat hij aan het begin van de jaren 1930 al vaak uitvoerde naar de Filipijnen en Cuba. Het was in deze periode dat andere producenten van "Hierbas Ibicencas" op Ibiza begonnen te verschijnen.

Sommige van deze bedrijven, die vandaag de dag nog steeds actief zijn, worden gerund door familieleden van de derde generatie die nog steeds dezelfde kleinschalige methoden gebruiken als hun voorouders. Dit feit toont aan dat "Hierbas Ibicencas" goed ingeburgerd is op de eilanden Ibiza en Formentera.

De gecertificeerde kwaliteit van “Hierbas Ibicencas”, met name de aromatische complexiteit, is het resultaat van de invloed van de menselijke factor op de selectie van de aromatische planten en op het productieproces.

Deze mengeling van gebruikte aromatische planten is niet toevallig ontstaan, maar is het resultaat van experimenten door de producenten, die de meest geschikte planten in de juiste verhoudingen selecteerden om de drank zijn aangename, karakteristieke smaak te geven. De agrarische en klimatologische omstandigheden van de eilanden Ibiza en Formentera stimuleren de groei van bepaalde wilde aromatische planten zoals tijm met verschillende kwaliteiten (hoog gehalte aan etherische olie) die “Hierbas Ibicenca” zijn eigen unieke persoonlijkheid geven.0

De reputatie van “Hierbas Ibicencas” is sinds zijn ontstaan alleen maar gegroeid. Veel bezoekers van de eilanden in de twintigste eeuw hebben de kwaliteiten van deze ongewone drank geprezen. Sommige van deze bezoekers waren erg bekend, zoals de schrijver Vicente Blasco Ibáñez, die in zijn boek “Los Muertos Mandan” (1909) schreef over de oude gewoonte in Ibiza om een aromatische gedistilleerde drank te drinken die werd gemaakt van de planten van het eiland.

De kwaliteit en de reputatie van “Hierbas Ibicencas” werden bevestigd door de erkenning van de geografische aanduiding “Hierbas Ibicencas” op 12 december 1996. Dit was een van de eerste geografische aanduidingen voor gedistilleerde dranken in Spanje.

Tijdens de Ramón Llull-prijsuitreiking van 2006 (onderscheidingen die de overheid in de Balearen uitreikt aan personen of entiteiten die uitblinken op een bepaald terrein) ging de prijs naar een producent van “Hierbas Ibicencas” die de traditie van dit emblematische product voor de Pityusen in stand hield en de promotie ervan voerde in het buitenland.

Sinds de 19e eeuw genieten de inwoners van Ibiza en Formentera van traditionele “Hierbas Ibicencas” bij alle feesten, familiereünies en sociale evenementen. “Hierbas Ibicencas” wordt steevast geschonken bij feestelijke gelegenheden en staat op de drankenkaart van restaurants, cafés, bars en in de befaamde nachtclubs van Ibiza.

Recent onderzoek bevestigt de populariteit van het product. Volgens de publicatie “Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2012” (Rapport over de productie en marketing van producten met kwaliteitsaanduidingen in 2012) van het instituut voor de kwaliteit van agrovoedingsmiddelen van de Balearen steeg de verkoop sinds 2002 met 38 % tot een totaal verkoopvolume van 312 461 liter in 2012. Daarnaast is de buitenlandse verkoop goed voor ongeveer 20 % en de trend is stijgend sinds 2002, aangezien de aanwezigheid van het product buiten de lokale markt praktisch verdubbeld is. Dit bevestigt dat het product gewaardeerd wordt door buitenlandse consumenten. In 2012 werd “Hierbas Ibicencas” verkocht in Duitsland, Zwitserland, Italië, Nederland en het Verenigd Koninkrijk.

“Hierbas Ibicencas” wordt meestal gedronken met of zonder ijs, voor of na de maaltijd of bij een dessert. Een van de meest voorkomende combinaties is bijvoorbeeld een glas “Hierbas Ibicencas” met flaó (een lokaal dessert uit Ibiza). Er zijn ook talrijke culinaire toepassingen die teruggaan tot vervlogen tijden, zoals in het traditionele recept “Langosta ibicenca guisada con calamares y Hierbas Ibicencas” (kreeft uit Ibiza gestoofd met inktvis en “Hierbas Ibicencas”). Naast de traditionele consumptievormen wordt het drankje de laatste tijd ook gebruikt in tal van nieuwe recepten: “Cazón con cebolla y Hierbas Ibicencas” (hondshaai met uien en “Hierbas Ibicencas”) of “flaó con gominolas de Hierbas Ibicencas” (flaó met gomdruppels die naar “Hierbas Ibicencas” smaken).

Hiernaast heeft “Hierbas Ibicencas” recent zijn debuut gemaakt in de wereld van cocktails. De horecaschool van de Balearen heeft heel bijzondere cocktails gecreëerd, zoals “A sa fresca eivissenca” op basis van Hierbas Ibicencas, citroensap en munt of “Textures eivissenques” op basis van “Hierbas Ibicencas” met verse citroen, witte suiker, verse aardbeien en warme citroenmousse.

Prestigieuze prijzen hebben de reputatie van “Hierbas Ibicencas” bestendigd, waarbij de drank rechtstreeks concurreerde met gedistilleerde dranken uit de hele wereld: Internationale gouden ster voor kwaliteit 2000 (Madrid), zilveren medaille bij de internationale wedstrijd voor wijnen en sterke dranken in 2001 (Londen), gouden medaille op de internationale wedstrijd voor wijnen en sterke dranken 2002 (Londen) en bronzen medaille bij de internationale wedstrijd voor wijn en sterke dranken in Hongkong in 2011.

De reputatie wordt ook bevestigd in referenties in verschillende publicaties: “Llibre de vins, licors i per necessari” (Ripoll, Ll., 1974), “Herbes i Remeis Casolans” (Ripoll, Ll. 1985), “Les Herbes Eivissenques” (Inaebnit E., 2001), “Llibre de la Ratafia” (Fábrega, J. 2001) en “El libro de los licores de España” (Zurdo, D. et al, 2004).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/herbes_eivissenques-46246/